

# DES COTES CAFES

Café Brunch



Salon de thé

**Nous cuisinons et pâtissons  
tout maison à partir de produits frais,  
de saison, issus de l'agriculture raisonnée  
et/ou biologique.**

## VENTE EN VRAC

*Thés, rooibos et infusions bio @palaisdesthes  
Cafés de spécialité @cafemokxa*

## CAVE à vins naturels



4, place Sadi Carnot - 13600 La Ciotat  
Réservations par sms au 06 47 00 64 29  
\_ Fermeture hebdomadaire mercredi \_

  @descotescafes

 écotable®

Suivez-nous ! Encouragez-nous ! Laissez-nous votre avis !

# BRUNCH cuisiné tous les jours !

**Croissant salé - 14,90€**

croissant au beurre, cheddar, 2 oeufs bio brouillés, salade du moment vinaigrette de framboise + pommes de terre rôties aux épices

**French toast omelette sandwich - 12€**

pain de mie, 2 oeufs bio, cheddar, bacon, salade

**Tartine à l'avocat - 12€**

pain au levain @boulangerie.racines, houmous de pois chiche, avocat, graines, herbes aromatiques, huile d'olive, citron

**Brouillade aux oeufs bio - 13,50€**

3 oeufs bio, crème fraîche, pain au levain @boulangerie.racines, salade de saison + 1 extra: bacon ou herbes aromatiques

**Pommes de terre rôties aux épices - 4,50€**

**Tarte aux légumes de saison, salade verte - 10,90€**

**Salade du moment - voir ardoise du jour**

**Burger végétarien du moment - voir ardoise du jour**

## EXTRAS

*Avocat +2,50€*

*Oeuf bio +2€*

*Bacon +2,50€*

## DESSERTS

**Pâtisseries Maison - 4,90€**

Gâteau de mon enfance à l'orange

Cake marbré cacao Valrhona

Cake vanille

**Café gourmand - 8,50€**

**Brioche sucrée du moment - 10€**

brioche @boulangerie.racines

**Gaufres maison**

au sucre ou crème fouettée - 4€

au nutella - 5€

**GLACES  
ARTISANALES  
ET  
NATURELLES**

*Glacier André  
Saint Cyr Sur Mer*

*1 boule - 3,50€*

*2 boules - 5€*

*3 boules - 7€*

# BOISSONS SANS ALCOOL

## JUS PRESSES 25cl - 5,50€

- Agrumes pressés : citron, orange ou pamplemousse
- 3 agrûmes pamplemousse + orange + citron
- Pomme, carotte, citron, gingembre
- Orange, carotte, citron
- Shot gingembre (22cl/ 4,50€)

## THES & AUTRES SPECILAITES

- Thés *Palais des Thés*  
4€ la théière
- Infusions et Rooibos - 4€
- Thé glacé maison - 4,50€
- Chai latte glacé - 5€
- Golden latte glacé - 6€
- Matcha - 5€

## CAFES DE SPECIALITE

- Cafés de spécialité *Mokxa*
- Espresso ou allongé - 2€
- Macchiato - 2,20€
- Americano ou double - 4€
- Latte - 4€
- Cappuccino - 4€
- Café viennois - 5€
  
- Café frappé - 4,50€
- Café frappé latte - 5€
- Dirty chai glacé - 6€

## BOISSONS FROIDES 33cl

- Orangina maison - 4,50€  
*limonade, orange et citron pressés, sirop de sucre de canne*
- Evian, Badoit 50cl - 4,20€
- Perrier, coca, coca zero - 3,90€
- Limonade 25cl - 3,60€
- Diabolo 4€
  
- Sirop 25cl - 2,50€
  
- Mocktail - 7,50€
- Virgin mojito
- Moscow mule

## CHOCOLATS

- Pistoles Valrhona 5€
- Classique salon de thé  
Viennois - 5,50€
  
- Chocolat frappé - 5,50€
- Mochaccino glacé - 6€

# BOISSONS AVEC ALCOOL

## BIERE

*Corona 33cl - 6€  
blonde lager*

## COCKTAILS

*Mojito : rhum blanc et brun, citron vert, menthe fraiche, sucre roux  
11,50€*

*Cuba libre : rhum blanc et brun, citron vert, coca, sucre roux  
11,50€*

*Caipirinha : Cachaca, sucre roux, citron vert 10€*

*Moscow mule : gingembre frais, vodka, ginger beer  
11,50€*

*Gin tonic : gin, jus de citron vert 12€*

*Mimosa 20cl : crémant nature, jus d'orange pressée 15€*

*T-punch : rhum blanc et brun, citron vert 7€*

## BULLES

*Champagne Magelie brut 75cl - 46,90€*

Bulles légères et rapides avec une robe or pale et un beau cordon de mousse.

Un premier nez expressif qui réunit l'amande fraîche, les fleurs blanches et le beurre.

La bouche est délicate et fine et offre une finale aussi longue qu'agréable.

*Cépages :  
pinot noir 90%  
chardonnay 10%*

# NOS VINS EN BIODYNAMIE

Des vins propres, sans pesticides ni intrants industriels, levures indigènes, récoltes manuelles, avec peu ou pas de soufre, vegan  
Découvrez notre sélection de vente en cave à l'intérieur !

## ROSE

### Domaine de la mongestine - Les Monges 2022

AOP Coteaux d'Aix en Provence (label demeter et AB)

Robe claire, saumonée, un nez élégant, fin et fruité ainsi qu'une bouche fraîche, gourmande et digeste. Le pressurage direct de nos plus beaux cinsault et grenache rehaussé par une touche de syrah et de vermentino, suivi d'un élevage sur lie, en font l'un des rosés les plus nobles de l'appellation.

verre 12,5cl - 6€                      bouteille 75cl - 25€

### Château Pas du cerf - Dame nature 2022

AOP Cote de Provence - (cuvée bio)

Vous serez surpris par ses arômes de fruits rouges et sa fraîcheur. Cépages 50 % mourvèdre et 50 % cinsault.

bouteille 75 cl - 36€

### Domaine de Fredavelle - Aromance 2021

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence (cuvée bio)

Bouquet fin et friand, notes de groseilles, bourgeon de cassis et acacia. La bouche déploie un beau volume et une agréable rondeur sur des saveurs de fruits du verger et de fruits rouges bien mûrs. L'ensemble s'équilibre entre gras, vivacité et gourmandise, jusqu'en finale par une délicate tension iodée.

Cépages syrah, cabernet S, grenache, carignan.

bouteille 75 cl - 30€

# NOS VINS EN BIODYNAMIE

Des vins propres, sans pesticides ni intrants industriels, levures indigènes, récoltes manuelles, avec peu ou pas de soufre, vegan  
Découvrez notre sélection de vente en cave à l'intérieur !

## BLANC

### Domaine de la mongestine - Roussanne 2022

Var Côteaux du verdon (demeter, bio)

*Cette cuvée 100% roussanne est travaillée dans la tradition des vins septentrionaux du Rhône. La fraîcheur est maîtrisée par un élevage couplé entre de vieux fûts de 225L et des amphores en grès.*

*Des arômes d'abricot et de fruits blancs, soutenus par une finale saline et minérale caractérisent cette cuvée. Un blanc de gastronomie.*

verre 12,5cl - 6€

bouteille 75cl - 28€

### Domaine Les passages - Spigaou 2021

Vin de France Luberon - (bio, levures indigènes, non collé, non filtré)

Viognier de gastronomie, une finale saline portée par des amers nobles

verre 12,5cl - 8€

bouteille 75 cl - 35,20€

### Domaine Bobinet - Piak!

Vin de France Saumur - (cuvée bio)

Blanc de noir, léger et fruité. Vin acidulé, gourmand et juteux, d'une grande fraîcheur et vivacité.

Cépage cabernet franc

bouteille 75 cl - 34€

## ORANGE

### Domaine de la mongestine - Georgette

Vin de France (demeter, AB)

*Les vermentinos, sélectionnés puis macérés tel un rouge pendant 21 jours, s'expriment sur des arômes de garrigue, d'épices et de fenouil, avec des tanins fondus, du volume et une finale légèrement tannique.*

bouteille 75cl - 45€

# NOS VINS EN BIODYNAMIE

Des vins propres, sans pesticides ni intrants industriels, levures indigènes, récoltes manuelles, avec peu ou pas de soufre, vegan  
Découvrez notre sélection de vente en cave à l'intérieur !

## ROUGE

### Domaine de la mongestine - Bob 2022

*Vin de France - Provence (demeter, bio)*

*Ce vin reflète l'art de l'assemblage du vinificateur, afin d'obtenir un rouge léger, aérien et fruité.*

*Un mélange de fruit rouge et de fruit blanc surmonté par une petite acidité et une légère vinosité en fait un vin de soif, de copains !*

*Cépages 42% Pinot 25% Merlot 25% Marselan 8% Roussanne*

*verre 12,5cl - 6€*

*bouteille 75cl - 26€*

### Domaine Les passages - Nebbia

*Vin de France Luberon - (bio, levures indigènes, non collé, non filtré)*

*Cépages 60% nebbiolo et 40% syrah.*

*bouteille 75 cl - 44€*

### Domaine Bobinet - Ruben

*AOC Saumur Champigny - (cuvée bio)*

*Elevé en barriques pendant environ 7 mois, c'est un vin délicatement structuré, avec de la profondeur et beaucoup de fraîcheur.*

*Un cabernet franc fruité et juteux, aux tanins soyeux, qui suscite l'envie de se resservir.*

*Cépage cabernet franc.*

*bouteille 75 cl - 45,60€*